

CJD Küche Elze, Speiseplan vom 21.11.2022.-25.11.2022

Die Speisen sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.

MO	<p>Salat: Gemüse- Maissalat</p> <p>Menü 1: Penne- Nudeln(A) mit Linsenbolognese</p> <p>Menü 2: Gebratene Gnocchi mit Rahmsauce(G)</p> <p>Dessert: Quarkspeise</p>
DI	<p>Salat: Krautsalat</p> <p>Menü 1: Pfannengyros(S) mit tomatisierten Reis, Tzaziki(G)</p> <p>Menü 2: Gemüsepfanne mit Reis, Quark Dip(G)</p> <p>Dessert: Obst</p>
MI	<p>Salat: Rote Beete Würfel mit Quinoa</p> <p>Menü 1: Kartoffelgratin(G) mit Käse gebacken</p> <p>Menü 2: Kürbis- Karotteneintopf, kleines Sonnenblumenbrötchen</p> <p>Dessert: Fruchtjoghurt</p>
DO	<p>Salat: Gurkensalat mit saurer Sahne</p> <p>Menü 1: Seelachsfilet(MSC) auf Kartoffeln mit Tomaten, im Ofen gebacken(G)</p> <p>Menü 2: Pancake(A,C) mit Vanillesauce(G)</p> <p>Dessert: Apfelmus</p>
FR	<p>Salat: Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln</p> <p>Menü 1: Bandnudeln mit Tomatensauce</p> <p>Menü 2: Quarkkeulchen ohne Rosinen</p> <p>Dessert: Vanille- Milch- Pudding</p>

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff, 2-Konservierungsmittel, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel, 10-Nitritpökelsalz. **Allergenkezeichnung:** *A-glutenhaltiges Getreide, *B-Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, *C-Eier, *D-Fische, *E-Erdnüsse, *F-Soja, *G-Milch, *H-Schalenfrüchte/Nüsse, *L-Sellerie, *M-Senf, *N-Sesam, *O-Schwefeldioxid u. Sulfid-Salze, *P-Lupinen, *Q-Weichtiere, *A1-Weizen, *A2-Roggen, *A3-Gerste, *A4-Kaschunüsse (Cashewnüsse), *H5-Pecannüsse, *H6-Paranüsse, *H7-Pistazien, *H8-Macadamianüsse

Kontakt zur Küche:

Kay Heimbucher

Tel: 05068-466130

in der Zeit von 06:30 bis 13:00 Uhr

kay.heimbucher@cjd.de

Sehen Sie die Schritte zur Nachhaltigkeit Ihrer Küche Elze unter:<https://www.cjd-elze.de/nachhaltigkeit/ausgewogene-und-nachhaltigere-ernaehrung/>

